

641.3
Riy
P e1

DIK RUTIN



LAPORAN AKHIR

**PENGOLAHAN KERUPUK TERIPANG SEBAGAI
SALAH SATU PEMANFAATAN KEKAYAAN LAUT
DI PERAIRAN KEPULAUAN KARIMUNJAWA**

Oleh :
Putut Har Riyadi, S.Pi
Ir. Sumardianto, PG. Dipl

**Dibiayai dengan dana DIK Rutin Universitas Diponegoro Tahun Anggaran
2004, sesuai dengan Perjanjian Tugas Pelaksanaan Penelitian Para Dosen
Universitas Diponegoro, Nomor : 1269a/J07.11/PG/2004, Tanggal 5 Mei
2004**

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
OKTOBER 2004**

IDENTITAS DAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR HASIL PENELITIAN DIK RUTIN

- | | | |
|------------------------------|---|--|
| 1. A. Judul Penelitian | : | Pengolahan Kerupuk Teripang Sebagai Salah Satu Pemanfaatan Kekayaan Laut di Perairan Kepulauan Karimunjawa |
| B. Kategori Penelitian | : | Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi |
| 2. Ketua Peneliti | : | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : | Putut Har Riyadi, S.Pi |
| b. Jenis Kelamin | : | L/P |
| c. Pangkat/Golongan/NIP | : | Penata Muda/IIa/132 304 182 |
| d. Jabatan Fungsional | : | Asisten Ahli Madya |
| e. Fakultas/Jurusan | : | FPIK/Perikanan |
| f. Universitas | : | Diponegoro |
| g. Bidang Ilmu yang Diteliti | : | Teknologi Hasil Perikanan |
| 3. Jumlah Tim Peneliti | : | 2 orang |
| 4. Lokasi Penelitian | : | Kepulauan Karimunjawa |
| 5. Jangka Waktu Penelitian | : | 6 (Enam) bulan |
| 6. Biaya yang Diperlukan | : | Rp. 3.000.000,00
(Tiga Juta Rupiah) |

Semarang, 27 Oktober 2004

Mengetahui :

Dekan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,



Ketua Peneliti,

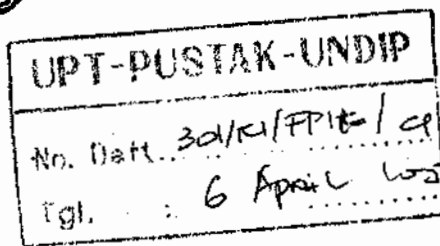
Putut Har Riyadi, S.Pi
NIP. 132 304 182

Ketua Lembaga Penelitian
Universitas Diponegoro,



Dr. G. Ign. Riwanto
NIP. 130 368 071

*) Coret yang tidak perlu



ABSTRAK

Putut Har Riyadi dan Sumardianto Pengolahan Kerupuk Teripang Sebagai Salah Satu Pemanfaatan Kekayaan Laut di Perairan Kepulauan Karimunjawa

Pemanfaatan potensi sumberdaya laut melalui diversifikasi hasil pengolahan merupakan suatu usaha yang perlu dikembangkan. Pemanfaatan teripang di Karimunjawa mempunyai prospek yang cukup baik disamping yang telah dilakukan oleh pengolah setempat. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh penduduk Kepulauan Karimunjawa dalam rangka peningkatan pemanfaatan sumber daya perairan yang ada.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli sampai Oktober 2004 bertempat di Kepulauan Karimunjawa dan Laboratorium THP, jurusan Perikanan, Universitas Diponegoro.

Bahan meliputi teripang pasir yang diperoleh dari perairan Kepulauan Karimunjawa, pasir pantai, dan minyak kelapa. Alat yang digunakan adalah ember, penggorengan, timbangan, dan tempat penjemuran. Sedangkan prosedurnya mengacu pada Suparno *et al.* (1993). Kemudian dilakukan analisa subyektif (organoleptik) untuk mengukur kesukaan terhadap kerupuk teripang dan analisa proksimat (kadar air, protein, lemak, abu, dan garam).

Hasil dari uji kesukaan didapat nilai selang kepercayaan $6,17 \leq \mu \leq 7,43$ yang berarti produk kerupuk teripang tersebut disukai oleh konsumen. Sedangkan hasil analisis proksimat (prosentase) yang terdiri dari protein 43,19 %, air 2,58 %, lemak 32,33 % dan abu 14, 58 %.

I. PENDAHULUAN

Perairan di Kepulauan Karimunjawa merupakan habitat yang sangat baik bagi organisme yang hidup di sana. Ikan ekonomis penting yang banyak dijumpai seperti kerapu, ikan napoleon, dan udang karang (lobster) sudah diekspor terutama di Singapura dan Hongkong dalam keadaan hidup. Kegiatan tersebut telah meningkatkan pendapatan para nelayan.

Sementara itu, untuk ikan musiman seperti tongkol, ubur-ubur, dan teripang belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga pada saat musim harganya sangat murah dan kualitas produknya rendah akibat belum dilakukan penanganan yang baik. Teripang pasir merupakan komoditas perikanan laut yang bernilai ekonomis tinggi namun sampai saat ini sebagian besar masih berasal dari hasil tangkapan di alam (Direktorat Jenderal Perikanan, 1992). Tingginya permintaan ekspor teripang ditunjang dengan harganya yang cukup mahal. Seperti dilaporkan dari Pulau Bangka harga tertinggi teripang kering mencapai Rp 1.100.000/kg dan terendah Rp 250.000/kg, tergantung besar kecilnya ukuran teripang yang sudah dikemas dalam plastik (www.forek.co.id). Kenyataan tersebut telah meningkatkan aktivitas penangkapan teripang.

Usaha diversifikasi pengolahan suatu komoditi diperlukan untuk dapat memberikan pilihan pada konsumen. Teripang yang merupakan salah satu komoditi ekspor bagi sub sektor perikanan, di samping diolah menjadi produk kering atau asap dapat pula diolah menjadi kerupuk goreng dengan bentuk khas seperti aslinya. Di samping itu produk kerupuk merupakan produk yang mempunyai daya simpan yang cukup lama (6-12 bulan), membuka lapangan

kerja baru bagi penduduk setempat, pemanfaatan potensi sumber perairan, dan yang tak kalah pentingnya adalah kerupuk teripang akan dapat menjadi souvenir yang khas dari Karimunjawa yang notabenenya adalah kawasan wisata yang sangat potensial.

Teknologi pengolahan hasil-hasil laut yang ada di Karimunjawa pada umumnya masih sederhana. Para nelayan biasanya mempunyai cara pengolahan yang didapat dari orang tuanya secara turun-temurun sehingga karena tingkat pendidikan yang masih rendah maka terjadi stagnasi atau kemandekan ketrampilan. Hal ini tentu saja tidak menguntungkan bagi produk olahan mereka karena mutu suatu hasil olahan sangat tergantung pada bagaimana cara mengolah dan mutu yang kurang baik akan sangat mempengaruhi harga.

Pengolahan teripang diketahui bahwa bagian yang dapat dimanfaatkan adalah dagingnya sedangkan epidermis luar dan isi perut dibuang. Menurut Barnes R.D. (1980) lapisan tubuh teripang adalah sebagai berikut. Lapisan paling luar adalah epidermis yang dilapisi kutikula tipis, kemudian lapisan tebal (*Body wall*) di bawahnya terdapat otot-otot sirkuler dari dermal yang terdiri dari satu atau dua otot longitudinal yang berada di daerah ambulakral, di bawahnya lagi terdapat rongga perut (*body cavity*). Lapisan *body wall* merupakan bagian yang dapat dimanfaatkan.

Menurut Kastono W.W. (1988), lama waktu pengolahan tergantung pada jenis yang akan diolah, teripang lontong (*Holothuris nobilis*) yang memiliki kulit tebal dan agak keras memerlukan waktu pengolahan sampai satu minggu sedangkan teripang pasir hanya memerlukan waktu sehari saja.